TYGODNIK
ROLNICZY I PRZEMYSŁOWY,

PRZEZ

Adama Kasperowskiego.

Nr 2. Rok drugi

WE LWOWIE DNIA 7. STYCZNIA 1839.

Wychodzi co tydzień w Poniedziałek arkusz druku.— Zamówić można w każdym czasie na najbliższéj poczcie lub w głównym pocztamcie we Lwowie za wskazaniem miejsca, dokąd odséłać.— Kosztuje rocznie 10 Złr. M. K. niekopertowany, w kopercie i pod własnym adressem, 10 Złr. 48 kr.— Zeszytów zebranych dostanie po téj saméj cenie w księgarni P. Millikowskiego we Lwowie, Stanisławowie i Tarnowie.

Pisma nadsélane pod adressem Redakcyi przyjmuje taż księgarnia we Lwowie.

ROLNICTWO.

KIEDY NAJLEPIÉJ SPRZEDAWAĆ ZBOŻE.

(Dokończenie.)

Inni gospodarze mają za zasadę, żeby jednę część zboża mieć w polu, drugą w szpichlerzu, a trzecią w kieszeni. Zasada nie jest zła, tylko nie może być przez wszystkich praktycznie wykonaną, bo do tego trzeba kapitałów, które nie wszyscy mają. Także nie można ślepo trzymać się téj zasady, boby temu przykro było słyszéć, że w chwili, kiedy kto dobrze sprzedaje, ten wiernie trzymając się swojéj zasady, chowa zboże. Przypuśćmy, że w którym roku cena nadzwyczajnie się podnosi. Gospodarz z powyższą zasadą nie sprzedaje jak tylko z szpichlerza, a z ostatniego roku składa do szpichlerza; w następnym roku zboże spada i w lepszéj jest jakości,

wtenczasto zboże w szpichlerzu schowane traci na wartości tak co do cen ostatnich jak i co do ziarna, które było niklejsze niż z roku ostatniego. Są jeszcze gospodarze, co zupełnie nie wdają się w kombinacyje i wzięli za zasadę z wykazu gumiennego podzielić ilość spodziewanego zboża na 12 miesięcy i co miesiąc jaką partyję sprzedawać. Tacy trafią z swoją sprzedażą na niskie i na wysokie ceny, a w przecięciu ani zarobili ani stracili na swoim przemyśle. Zasada ta jest dobra dla tych, którzy niemają odwagi w swoich postanowieniach, jak i dla tych, co sobie zbytecznie lepiéj każdą przyszłość obiecują i na nieszczęście składają, gdy się im nie wiedzie. Powyższą zasadą postępując stają do równowagi i lepiéj na tém wychodzą. Są jeszcze gospodarze, którzy zaraz w jesieni bez względu na przyszłość i nadzieję, z całej krescencyi zboże sprzedają. Ta zasada ma swoię dobrą stronę, jeżeli ten kapitał razem wzięty użyty jest na większą korzyść, niż się z lepszéj sprzedaży spodziewać można, lub kupcowi za wyliczenie całéj summy ustąpić należało; lecz kapitał taki schowany, dowodzi tylko upodobania w pieniądzach ale nie przemysłu. Inni sprzedają zboże w jesieni, na wiosnę i w lecie, mając wzgląd na wymłócenie i dostawę, co byłoby najwłaściwszą środkową drogą. Inni jeszcze trzymają zapasy w stértach lub w składach murowanych, zabezpieczających od zepsucia, po kilka lat, aż póki pora sposobna się nie trafi do lepszéj sprzedaży; lecz wszystkie tak śmiałe przedsięwzięcia mogą tylko robić majętni gospodarze, bo tym brak dochodu nie tak łatwo dokuczy i okoliczności majątku nie pozbawią. Dla wielu gospodarzy jest daleko korzystniéj spaść zboże bydłem lub owcami, niż dalekie mieć dowozy i tanio sprzedawać.

Nakoniec, możnaby także nierównie lepiéj sprzedawać zboże w każdym czasie, starając się, żeby było dobrze wymłynkowane i z chwastów wyczyszczone. Wszakże widzimy tego przykłady, jak kupcy nie raz albo na swój koszt każą zboże sprzedawane drugi raz przemłynkować, albo się godzą z tym warunkiem. Jak dalece się mylą w rachubie ci gospodarze, co sprzedają zboże źle młynkowane, dowodzi następujący rachunek: Miał ktoś 400 korcy pszenicy z pola obfitującego we chwasty, przezco i pszenica była nieczysta. Cena targowa była 7 zł. reńsk. 30 kr., jemu zaś dawano tylko po 7 zł. reńsk. i po téj cenie sprzedał 100 korcy, a zatém stracił na korcu po 30 kr. Kazał zatém resztę 300 korcy wymłynkować, z czego odpadło 18 korcy. Ten poślad spasa bydłem w wartości owsa po 3 reń. a resztę sprzedaje po 7 reńsk. 30 kr. Rachunek będzie następujący: 282 korce czynią 2115 zł. reńsk.; za 18 korcy poślądu po 3 zł. reńsk. czyni 54 zł. reńsk.—razem 2169 zł. reńsk. Gdyby był sprzedał 300 korcy niemłynkowanéj pszenicy, byłby wziął tylko po 7 zł. reńsk. razem 2100 zł. reńsk., a tak wziął 2169 zł. reń.; zarobił 69 zł. reń. i zyskał kredyt, że od niego wychodzi zawsze czyste zboże. Gdyby na młynkowanie dwa zł. reńsk. odtrącić, to pokazuje się, jak z korzyścią jest dla gospodarzy czyste zboże sprzedawać. Wszystkie tu wymienione wypadki i zasady w sprzedaży są wzory z doświadczenia wyjęte, i posłużą za skazówkę do naśladowania, stosownie do okoliczności miejscowych lub z gospodarstwa wynikających.

GOSPODARSTWO DOMOWE I FABRYKACYJE.

NOWY SPOSÓB ZACIÉRANIA ZBOŻA I KARTOFLI.

(Ciąg dalszy.)

Zaciér kartoflowy.

Największy wydatek wódki lub okowitej wtenczas tylko można osiągnąć, gdy wszystkie części mączne zboża lub kartofli doskonale się osłodzą, bowiem tylko z tego stanu rzeczy wynika wódka. Zaciér zatém jest zasadą, a ferment pomocą; pierwszy sposób poprawny zaciérów jest wyrachowany na 1000 do 1200 berlińskich funtów kartofli i należytego słodu. Podług drugiego sposobu otrzymano z mącznych kartofli 2250 funtów w maju 1836 roku z szefla (koło 1/2 korca lwowskiego), albo z 100 funtów berlińskich (83 funt. w.) po odtrąceniu słodu 530 prób na próbkę Tralessa, czasem 540 do 588 na sto, 21 do 22 kwart wódki na 50 próbę Tralessa. Sądzę nawet, że gdy wszystkie okoliczności sprzyjają, także 600 na sto, 24 kwart z korca prócz słodu otrzymać można!!! Trzeci sposób przydał się do kartofli z wilgotnego i rzadkiego gruntu przy *Glückstadt*, co na 4000 funtach kartofli koło 17 korcy lwow. było doświadczoném.

1szy zaciér na 900 kwart berlin. czyli 270 garncach lwowskich czyli 18 1/2 wiadrach austr. miejsca w kadzi fermentacyjnéj, bierze się 1000 funtów kartofli (koło 4 1/2 korcy) 50 funtów słodu (po 3 funt. w. na garniec będzie 14 garncy czyli więcéj niż po 3 garnce na korzec) który w oddzielném naczyniu się zarobi wodą w 20 lub 30 stop. ciepła i tak małą ilością wody, żeby słód tylko pomoczyć. Mając na względzie, żeby zaciér dobrze osłodzić w stopniu 50 ciepła, trzeba w dni zimne ciepłą wodą, a w ciepłe dni przeciwnie ciastem zarobić. Także uważać należy, żeby parniki, młynek i zaciérnica były jak najbliżéj siebie, to w tenczas zimna woda na podlew do słodu będzie najstosowniejsza i ciepło do ostudzenia potrzebne będzie dostateczném. Lepiéj jest, kiedy kartofle mają do zaciérnicy niejaki spadek na kilka stóp, bo wtenczas trochę ochłodną. Jeżeli parnik i młynek tak są od siebie oddalonemi, że kartofle ostygają, to trzeba słód ciepłą wodą zarabiać. Gdy słód postoi z wodą przez pół godziny, trzeba przynieść koło 200 funtów kartofli zmielonych i wsypać do kadki przy stronie kadzi, gdzie słodu niema, a gdy te przez poruszenie ostygną do 60 lub 65 stopni, wtenczas potrzeba je z słodem urobić, potém dodawać ciągle mielonych kartofli i tak długo zaciérać i przestawać, póki zaciér nie stanie w 50 stopniu. W ogóle trzeba się starać, żeby kartofle za długo nie były w parniku, bo tym sposobem czynność *diastazy* się opóźnia i zmniéjsza. Nie trzeba kartofli ani bardzo grubo ani za miałko mleć, żeby nie oslizały. Jeżeli wałki od młynka nierówno są toczone, to wypadają grudy kartoflowe, a *diastaza* w środku takich grud nie działa, fermentacyja ich nie dotyka i taka robota do kotła przypada.

Gdy kartofle będą zmielone, postawić tę całą massę na 1/2 lub jednę godzinę, żeby się osłodziły i przez ten czas trzeba kilka razy poruszać; potém chłodzi się zaciér stosownemi środkami, ale nie lodem, albo zimną wodą zewnątrz gorzelni, aż póki zaciér nie stanie w stopniu przyzwoitym do zadania drożdży. (*) Gorzelnik nie powinien oszczędzać pracy przy zaciérze, gdyż to stanowi wydatek. Zaciéranie gęstego zaciéru jest trudne, ale się bez tego nie obejdzie. Jeżeli słód dobry

(*) Ciekawy jestem, co lód lub zimna woda zaciérowi na chłodniku wypuszczonemu szkodzić może na wydatku; zapewne żeby nowe machiny do chłodzenia z zagranicy sprowadzać, które do naszych wielkich zaciérów ani się przydadzą.

(*Przyp. Wydaw.*)

to zaciér prędko się rozpłynie, lepiéj zatém tym sposobem pracę ludziom ułatwiać.

Od listopada do lutego zaciérają w wielu gorzelniach na 900 kwart berl. (czyli 18 1/2 wiader austr.) miejsca w kadzi, 1200 funt. (4 3/4 korca) kartofli. Gdzie nie ma podatku od kadek, to lepiéj więcéj dawać wody rozbiorowéj, tak, żeby na 1 część suchéj materyi 9 wody wypadło, a co do wydatku wódki pomagą.

Drugi zaciér.

Do zaciérnicy daje się 2400 funt. berl. bardzo mącznych kartofli (koło 13 korcy) najprzód 144 do 200 kwart zimnéj wody (koło 170 do 220 kwart lwow.); a jeżeliby kartofle miały się bardzo ochładzać, to dać podlew z ciepłéj wody. Jeżeli kartofle mniéj są mączne, to trzeba mniéj wody, do tego dać 2/5 części kartofli zmielonych i gorących, zatrzéć prędko i mocno ażeby ciepło 36 stop. prędko otrzymać; gdy to się stanie, przestać trochę z mieleniem i dać 108—140 funt. berl. mąki słodowéj (to jest 28 do 40 garncy) niezatartéj, posypywać na zaciér i zmieszać, żeby ta mąka w całéj massie 30 stóp ciepła otrzymała. Potém kończyć mielenie i zaciéranie, żeby wszystko w 50 stop. stanęło, do czego trzeba, gdyby tego kartofle potrzebowały, wody ciepłéj dodawać, żeby stopnia zaciérowi nie zniżać; postawić na godzinę dla osłodzenia i rozebrać wodą dla ochłodzenia. Zależy na tém, żeby słód był dobry, nieprzesuszony i żeby go na 100 funt. kartofli, 4 do 6 funt. dawać.

Trzeci zaciér.

Dwóch ludzi w wysokich butach płóczą kartofle w drewnianéj skrzyni z dnem łatami wyłożonem; depcząc kartofle i dopuszczając wody świéżéj dobrze się opłóczą!!! Takie postępowanie lepiéj oczyszcza kartofle, niż zwyczajne bębny z łat. Z płókarni windują kartofle na górę korbą do parnika. Parnik może 4500 funt. berlińsk. mieścić kartofli (koło 20 korcy) (*) z kąd prosto spadają kartofle do młynka, a ztamtąd do zaciérnicy. Do zaciérnicy daje się 50 kwart berl. (60 kwart naszych) wody zimnéj, na 4050 funt. berliń. (17 do 17 1/2 korcy) kartofli wodnistych; spuścić koło 1/3 część kartofli, tak, żeby z tego była gęsta farmuszka; gdy to stanie w 48 stopniu ciepła, sypać na to połowę z 160 do 180 funt. berliń. mąki słodowéj, potém spuścić znowu koło 2/9 do 3/9 części kartofli i wiosłami przerobić. Gdyby zaciér był gorętszy niż 50 stop., to trzeba go przerabiać wiosłami, ochłodzić, aż póki w 50 stopni nie stanie, a gdy reszta słodu będzie wysypaną na kartofle, to się puszcza resztę kartofli na młynek i kończy zaciér, ażeby to wszystko miało 49 do 52 stopni ciepła, nakryć i zostawić przez trzy kwadranse czasu, rozebrać do stopnia przyzwoitego i zadać drożdżami lub sztucznym fermentem.

Z tych zaciérów wynika zasada, żeby jak najwięcéj uformować cukru małą ilością wody, jak najprędzéj 48 do 52 stopni ciepła otrzymać, słód jak najprędzéj z zaciérem połączyć i żeby zbytkiem gorąca zaciéru nie przeparzyć; do tego dawać słód miałko zmielony, dobry dać ferment, to można się spodziéwać dobrego wydatku.

O pieczeniu kartofli na wódkę.

(przez P. Krause.)

Kartofle wtenczas są smaczne, gdy się je zwyczajnie w wodzie zgotuje w garnku nakrytym (czém prędzéj tém lepiéj), potém odstawi, odcedzi i znowu garnek w gorący popiół wstawi, a po kilku minutach gdy obeschną bierze się do użycia. Takie kartofle będą suche, popękane i białe. To postępowanie dało powód do myśle-

(*) Coby autor powiedział, gdyby widział u nas parnik na 80 do 100 korcy w jednéj sztuce?

nia czyliby pieczone kartofle nie były lepsze na jakość i wydatek wódki. W roku 1834 robiłem próby kilkakrotnie, gotowałem w wodzie, przeciągając przez nie gorące powietrze, ale wyschły więcéj niż zgotowały się. Piekłem w piekarskim piecu po wyjęciu chleba, 1000 funt. na raz. Piekły się trzy godziny, były sypkie i suche i wydawały (pomimo, że ich za mało było w wielkiéj zaciérnicy) więcéj niż zwyczajnie. Wódka była czysta i bez fetoru, jakiej nigdy z gotowanych kartofli nie było. Dalsze próby były robione w piecach, gdzie suchary pieką, także w piecach, gdzie węgle kamienne przepalają, ale że te piece za daleko były oddalone od gorzelni i kartofle ostygały niżeli były zatarte, dla tego wydatki nie najlepsze. Piekłem potém w piecu do tego umyślnie urządzonym, gdzie za dwie godziny się upiekły. Trzeba się wystrzegać opłukane kartofle pierwéj na piecu obsuszać, a potém piéc, bo takie kartofle były po sześć godzin w piecu i nie dopiekły się. Toż samo stało się gotując kartofle parą, a które po wymyciu były obsuszone. Kartofle z mokrego gruntu były po upieczeniu sypkie i mączaste, bo zamiast nasiąknienia wodą z pary, raczéj wodę z siebie straciły. Co potwierdziło mój dawniejszy wniosek, że czém mniéj daje się wody do zaciéru, tém lepiéj się osłodzi. Wydatek pomyślny z pieczonych kartofli utwierdził ten pomysł, kartofle rozłamane pokazywały ziarnka krochmalu suchego i białego. Zdaje się, że tym sposobem *diastaza* skuteczniéj działa, niż w kartoflach wodą nasiąkłych i oślizłych.

Było także dziwném, że podczas pieczenia kartofli rozwijał się odór wstrętny i przenikający, i jedząc takowe, cierpiałem ból żołądka!! co mi dało pomysł, że przez pieczenie rozwija się niejaka trucizna lub olej narkotyczny, a który potém w wódce się nie znajduje, czego jednak z uparzonemi kartoflami nie doświadczałem, bo ani odoru, ani bolu żołądka nie czułem. (*) Gotując kartofle parą zamkniętą, w krótkim czasie rozszérza się odor, który wszakże nie jest nieprzyjemnym, ale pochodzi zapewne z rozwiniętego olejku, jak podczas pieczenia się odkrywa. To dowodzi, że można parą w zamkniętém naczyniu najdokładniéj rozwijać ten olej nadający fetor wodce. Pieczenie kartofli odbywało się w listopadzie, kiedy kartofle jeszcze nie kulczyły się. Zmełto je i zatarto, jak zwyczajnie.

Kartofle, zboże, jak i wszystkie rośliny, zawierają w łupinie i w kulcu oléj etereczny. Podług rozbioru chemicznego, krochmal zawierający się w roślinach otoczony jest pléwką, która drugie ciało *dextrina* zwanę zamyka, a która składa się z szlamowatych gumowych części i wtenczas się dopiéro uwalnia, gdy ta skórka czyli pléwka pęka. Skórka ta pęka albo za pomocą kwasu, albo mocnego gorąca. W téj pléwce znaleziono oléj, a w saméj *dextrynie* go nie było. Gdy za pomocą *diastazy* krochmal się w cukier obróci, to ta łupinka napojona olejem w pianie się pokazuje, a z téj czystéj słodyczy robi się wódka. Widocznie zatém jest, dla czego z kartofli obieranych z łupinek czyściejsza bywa wódka niż z kartofli z łupinami. Póki niewiadoma była działalność *diastazy* robiono syrop kartoflowy za pomocą kwasu siarczanego i z tego wódkę, która czystością wyszczególniała się; tylko szkoda, że to postępowanie było ambarasowne i kosztowne, iżby je upowszechniać.

Pieczenie kartofli zasługuje na uwagę, a opału nie wyjdzie więcéj jak gotując parą (**); a możeby z czasem wódka kartoflowa zys ała na wzięciu i przydała się do robienia rumu, likworów i wódek słodkich.

(Dokończenie nastąpi.)

(*) Może ta szkodliwa istota w kartoflach połączona z kwasem nie jest czynną. Wszak gorżkich migdałów można wiele zjeść nie szkodliwie, a gdyby z nich odebrał kwas pruski *(Blausäure)* to by tém otruł.

(**) Piece do pieczenia buraków podług Szutzenbacha byłyby do tego przydatne.

O różnicach cukru rafinowanego.

Profesor Zenneck w Tübindze robił doświadczenia, z których wynikło, że chociaż do fabrykacyi cukru używa się wapna, jednakże cukier rafinowany czyli to z trzciny czyli z buraków pochodzi, bynajmniej wapna w sobie nie zawiéra i tylko przesąd to utrzymywać może, sądząc, że czém bielszy jest cukier, tém więcéj może zawiérać wapna. Te różne w handlu będące cukry, mieszczą prócz czystéj istoty cukrowéj także mniéj więcéj wody krystalicznéj i wilgoci, jak i istotę ferment obudzającą i części ślamowate. Nie można z widzenia oznaczyć, wiele która jakość cukru zawiéra słodyczy, jednakże można przyjąć za zasadę, że cukier czém jest bielszy, piękniejsze ma kryształy, im twardszy tém słodszy być powinien. Białe i twardsze cukry nierozpuszczają się łatwo w wodzie, dla tego że więcej zawierają wody krystalicznéj niż cukry ciemne i rzadkie, a mając mniéj części lepkich, wydają się mniéj słodsze niż cukry podlejsze. Cukry nie dadzą się po swéj własnéj wadze o stanie słodyczy osądzić, ale raczéj po rozpuszczeniu takowych w wodzie; to jest gdy cukier biały w wodzie rozpuszczony nie daje osadu i nie męci takowéj, jest słodszy niż cukier podlejszy, który brudy osadza i wodę farbuje. Najpewniejszy środek poznawania słodyczy byłby zadać roztwór cukrowy drożdżami i zmierzyć rozwijający się z tego kwas węglowy. Czém gorszy jest cukier tém prędzéj roztwór cukrowy kwaśnieje.

Pompy zamarznięte odmrażać.

W naszym kraju, gdzie wypadki zamarznięcia pomp bywają najczęstsze, jakże pożądanym byłby sposób odmrażania takowych bez szkody rur, które w takim przypadku wyjmować potrzeba i psuć częstém obijaniem siekierą. Radzi pewien mechanik w piśmie *Gewerbeblatt für Sachsen*, ażeby otwór odchodowy dobrze zatkać i podług szerokości otworu w rurze, nasypać w środek pół lub kwartę soli, a po dwunastu godzinach lód odtaje i woda się pokaże. Sól wprawdzie rozpuszcza się łatwo w wodzie, a skoro się dostanie do lodu, to ten stopnieje i formuje się woda słona, która więcéj się opiera mrozowi niż czysta woda; ale nie wiemy do jakiego stopnia mrozu ta sól pomaga przeciw zamarznięciu. Skuteczniejszym byłby roztopiony solan wapna, lecz należałoby to sprawdzić i nie wniosek ale doświadczenie szczegółowe z warunkami wykazać.

Plamy tłuste z jedwabnéj sukni wywabić.

Pani Celnart podaje w *Journal des connaissances usuelles* sposoby wywabiania plam z osobném przedsłowiem, które całkowicie umieszczamy: »Wieleż to dam (powiada) powraca z balu jakby z pogrzebu jakiego, z smutną i rozstrojoną miną, jeżeli jakiém zdarzeniem kosztowna suknia się splami. Wieleż to uciérpi wewnętrznie, ażeby nie okazać nieukontentowania i niby uśmiechając się odpowié: »*To nic, to nic.*» Niechcę ja moje panie filozofią was pocieszać, bo plama zawsze plamą, ale wolę raczéj prostemi sposobami kłopot zdjąć z serca, niż was na dłuższe wystawiać ciérpienia.»

»Zwykle namacza się plama wódką kolońską, przykrywa płótnem i prowadząc gorącém żelazkiem wciąga się część plamy w to płótno i tak się powtarza, póki zupełnie plama nie zginie. Lecz nie zawsze się to udaje. Najpewniéj jednak puścić kilka kropel eteru siarkowego na plamę i tém tylko wyciérać, to plama zginie zupełnie. Atrament zaś najlepiéj wywabić

octem winnym najmocniejszym, póki plama świéża; lepiéj jak solą szczawikową, bo ocet koloru nie niszczy.» Dziennik powyższy podaje także, iż tłuste plamy dobrze jest terpentynowym olejkiem nacierać aż zginie, a plamę, która z olejku powstaje, gorącém żelazkiem do płótna lub bibuły wyciągnąć.

Jak pozbyć się niezdrowego powietrza z mieszkań.

Doświadczenie pokazało, że tak zwane wietrzniki w oknach, dla przeczyszczania powietrza w mieszkaniach, fabrykach, szpitalach, gdzie wiele ludzi razem sypia lub przebywa, nie odpowiedziały dokładnie celowi, gdyż delikatne i lekkie powietrze a mniéj szkodliwe ludziom wynosiło się wietrznikami, a grubsze i szkodliwsze warstwy powietrza niżéj będąc, zostawały po ścianach i pomnażały pleśń i nieczyste wyziewy; zwłaszcza gdy w którém mieszkaniu mało drzwi otwierają, wszystko spokojnie się sprawuje i powietrze prawie żadnego ruchu nie mając, warstwami pogatunkowane leży. Widziałem po szpitalach w wielkich miastach blisko podłogi powiercone dziury w murze i osadzone rurki żelazne na wskróś, tak, żeby je czopem lub korkiem dużym zatykać można; prócz tego nie mając wietrzników, otwierają kwatery zasłonięte z przodu od ulicy, żeby wiatr prosto nie wiał do mieszkania. Ten ruch powietrze miesza i wypędza warstwy niezdrowego powietrza, co w mieszkaniach ludnych bardzo dobry sprawia skutek.

Nauka prania małym kosztem.

Najprzód robi się ług (najlepiéj z hreczanéj słomy), cedzi się i w tymże letnio zagrzanym ługu wyzmykane brudy moczy się przez godzinę; potém w cieplejszym przecedzonym świéżym ługu drugi raz pierze się i namydla tylko gdzie plamę widać; namydloną bieliznę włożyć w balię i poparzyć gorącym i cedzonym ługiem. Jak się odparzy, wyprać znowu w tymże gorącym ługu i włożyć do zolnicy, posypać z wierzchu na parę cali popiołu i czystą gorącą wodą nalewać, dopóki z czopa gorąca zoła nie pójdzie. Nakoniec w czystéj wodzie wypłukać i na wpół przesuszone maglować i prasować. Tak prana bielizna najmniej potrzebuje mydła i bywa tak biała jak każda inna samém mydłem prana.

WIADOMOŚCI CZASOWE.

O UŻYCIU NIEZWYCZAJNEGO W KRAJU A POŻYTECZNEGO I TANIEGO NARZĘDZIA I SPOSOBU DO GASZENIA POŻARÓW, OSOBLIWIE W DOMACH NISKICH WIEJSKICH.

(nadesłane)

Wiadomo jest, że ogień podwójnym sposobem się zagasza, a to albo zalewając go, albo też go przyduszając; zaś obadwa te sposoby połączając, to jest przyduszając go i zalewając razem, prędsze ugaszenie ognia koniecznie nastąpić musi; i na ten cel prędszego tym sposobem gaszenia ognia przyrządzają się chorągwie gaszące, a to tym sposobem:

Biorą się do tego szmaty podarte z zgrzebnego lub z konopnego płótna, dziury w tych szmatach się łatają, tak aby one były podwójno zeszyte jedne na drugich i z takich podwójno zeszytych szmat robi się płachta dwa lub półtrzecia łokcia długa i tyleż szeroka. Ta płachta przymocowuje się tak jak chorągiew do 12sto łokciowéj tyki albo i dłuższéj, tak, aby nią do wierzchołka dachów na chałupach dosięgnąć można. Wprzódy jednak nim się chorągiew

do tyki przymocowuje, należy tykę od góry samej na 4 łokcie na dół szmatami podwójnie obwinąć, i dopiéro do tak obwiniętéj tyki płachtę jako chorągiew przymocować. I tak jest całe narzędzie do gaszenia już przysposobione; a im więcéj podobnych narzędzi, tych chorągwi ogniowych w gromadzie przygotowanych będzie, tym prędzéj pożar będzie mógł być ugaszonym. Każda taka chorągiew ogniowa macza się w wodzie; im woda jest nieczystsza i błotna, tém jest do maczania tych chorągwi lepsza; zaś w czystéj wodzie maczana chorągiew, powinna być na obiedwie strony w prochu ziemnym wytartą, równie też i to płótno, którém tyka jest obwinięta, powinno być zmoczone i obłocone; wszystko to wtedy, gdy się do gaszenia to narzędzie użyć ma. Temi chorągwiami rozwiniętemi i tak ubłoconemi uderza się w pożar i ten się pokrywa niemi i przytłumia, a dostarczana woda na te chorągwie się leje, wsiąka w nie i stłumiony pożar gasi. (*)

Po ugaszeniu, te chorągwie na poddaszu się wysuszają i z ziemi otrząsają, bo wilgotno schowane zbutwieć by mogły i nie mogłyby być w czasie pożaru użytemi. Nie można niezalecać tego nader prostego sposobu gaszenia pożaru, który w Szwajcaryi z pożytkiem jest używany.

A...

(*) Mogą oraz te chorągwie posłużyć tak omoczone i ziemią mokrą obmazane bardzo skutecznie do osłonięcia dachów domów pożarowi przyległych, bo woda lana na nie utrzyma się; gdy przeciwnie bez płacht, z dachów na dół ścieka.

Gospodarstwo zagraniczne.

(Wyjęto z podróży po różnych krajach.)

Egipt jest kraj najżyźniejszy w świecie. Mylne były pojęcia o przyczynach żyzności tego kraju. Ta część Afryki niema innych wód, prócz Nilu. Ulewów dészczowych tak mało, że prawie żadnego wpływu na rośliny nie wywierają. Nil jest sam dla siebie pierwiastkiem, występuje on co roku z brzegów, zalewa większe lub mniejsze przestrzenie i te tym sposobem użyźnia. Nil sięga czasem wylewem aż w stepy. Tam gdzie Nil pierwéj zalewel i szlamem pokrył, gdy potém zalewem nie pokryje, rola ta zostaje bez użytku. Gdzie Nil mało dosięga, tam czasem żyzność jest mniéjsza niż w Europie, gdzie starannością i uprawą zastępują brak obfitéj przyrody. Gdzie jednak przyrządzeniem dowolny mają zalew, tam żyzność jest nadzwyczajna i zbierają plon dwa, trzy, a nawet cztéry razy do roku. Taki stan rzeczy może być tylko w krajach, gdzie gorąco i wilgoć jest nadzwyczajna. Mehmed Ali stara się groblami i śluzami cały dolny Egipt dowolnie zalewać. W Szubra, koło swych posiadłości utrzymuje stado koni z 500 klacz złożone. Stara się nowemi urządzeniami podnieść chów koni, ażeby ten stracony skarb, który Arabowie zebrali, odszukać. Już teraz trzyma Mehmed Ali klacze w zabudowaniu, reszta dotąd utrzymuje się po staremu; dziwna nawet, że jeszcze wiążą konie za nogę do pala i prawie nie ma konia, żeby z tego względu nie ściągnął na siebie złych skutków. W Egipcie własność gruntu nie ma pewnych granic i nie jest oznaczona tak jak u nas pewnemi prawami. Tam ani jakość roli, ani praca uprawy, nie stanowi wartości gruntu, ale woda Nilowa. Właściciel wody jest uważany za prawdziwego właściciela ziemi, gdyż wydatek ziarna tylko jedynie od Nilu zależy. W Europie człowiek omdlewa z pracy nim ziarnko zbierze, tam zaś ze zbytku, z próżniactwa, przy obfitości zbiorów.

Sprostowanie omyłki druku.

W Numerze 50 „Tygodnika“ z roku 1838 w tabeli miary i wagi drzewa podług Hartiga wszystkie liczby 38—40, 32—00, 35—84 i t. d. coby znaczyło 38 do 40 funtów; należy czytać: 38,40 32,00 35,84 i t. d. co znaczy 3840 funt. albo 38 cetn. 40 funt. i t. d.

We Lwowie, drukiem Piotra Pillera.